# Pastel de Frutas de Bolsillo

**Makes:** 4 porciones

Las peras enlatadas son una gran adición a postres de frutas al horno como pasteles. Escoja peras almacenadas con jarabe bajo en azúcar. Esta receta de pastel de frutas de bolsillo usa peras enlatadas.

## Ingredients

**4** tortillas de harina (tortillas de 8 pulgadas)
**2 1/2 cups** peras enlatadas rebanadas (escurridas)
**1/4 teaspoon** canela molida
**2 tablespoons** azúcar morena (o azúcar regular)
**1/8 teaspoon** nuez moscada (si lo desea)
**2 tablespoons** leche
azúcar, al gusto (si lo desea)

## Directions

1.Precaliente el horno a 350 grados F.

2. Caliente las tortillas en el microondas o en el horno regular, para que se le haga más fácil de manejar.

3. Corte las peras en pedazos.

4. En un tazón pequeño, junte la azúcar morena (o azúcar regular) y la canela. Si va usar nuez moscada, agregue también. Espolvorear las peras, volteandolas para cubrirlas uniformemente.

5. Coloque 1/4 de las peras en la mitad de cada tortilla.

6. Enrolle las tortillas, empezando en la punta con las

peras.

7. Coloque en una bandeja para hornear sin engrasar y haga pequeños cortes para permitir que se escape el vapor. Cúbralas  con leche. Si va usar el azúcar, espolvorear encima.

8 Hornee por 8 a 12 minutos o hasta que dore levemente.
9. Sirva caliente o frió.